

Leren omgaan met de overvloed

In steeds meer landen neemt de consumptie van alle soorten producten toe, zo ook van voedsel. Landbouwkundige professor Louise Fresco constateert dat we de banden met de productie van voedsel zijn kwijtgeraakt en ons niet weten aan te passen aan de overdaad.

Tekst | John Ekkelboom



Fotografie: Henk Blansjaar, Spaarnestad Photo Vijfhuizen, Haarlemmermeer, 24 maart 1949 Boerengezin bidt voor de maaltijd.

Louise Fresco benadrukt dat het niet uitsluitend om een westers probleem gaat. Ook de rijkere klassen in de midden- en lage-inkomenslanden eten steeds meer op een vergelijkbare manier als de middenklasse in de rijkere landen. 'Collectief hebben we niet geleerd om met de overvloed aan voedsel om te gaan. Er is een voortdurend aanbod van voedsel en dranken die rijk zijn aan calorieën. Het gevolg is dat overgewicht ontstaat of nog erger, obesitas, wat kan leiden tot allerlei ziektes die daarmee samenhangen.'

Fresco is universiteitshoogleraar aan de Universiteit van Amsterdam, met als aandachtsgebied de grondslagen van duurzame ontwikkeling in internationaal perspectief. Zij was een van de sprekers tijdens het jubileumsymposium van het RIVM op 18 juni in de Beurs van Berlage in Amsterdam.

In uw boek 'De Nieuwe Spijswetten' houdt u een pleidooi voor nieuwe richtlijnen voor voedselbewustzijn. Wat wilt u daarmee bereiken?

'De afgelopen veertig jaar zijn we de normen en waarden kwijtgeraakt die onze voedselconsumptie regeren. Vroeger bestonden er allerlei religieuze voorschriften en taboes over wat je wel en niet mocht eten. Het was een manier om het schaarse voedsel te delen. Zo was het voor de katholieken verboden vrijdags vlees te consumeren en kennen bijna alle religies periodes van vasten. Met de secularisering zijn deze voorschriften vrijwel verdwenen. Regulering van bijvoorbeeld de veiligheid en samenstelling van voedsel is nu in de handen van de overheid, maar het individu is zelf verantwoordelijk geworden voor zijn eigen eetpatroon. Dat gaat niet altijd en overal goed, vooral omdat het aanbod van voedsel zo ongelooflijk is gegroeid. Om de voedselconsumptie opnieuw te reguleren, heb ik met een verwijzing naar de oudtestamentische Joodse spijswetten voorgesteld opnieuw een aantal regels te formuleren voor individueel gedrag.'

Wilt u dat er nieuwe verboden komen?

'Ik bedoel hiermee geen wetten in de letterlijke zin, want juridisch is in Nederland rondom voedsel alles goed geregeld. Het gaat om de individuele bewustwording. Maar ook dat bijvoorbeeld restaurants nadenken over de grootte van de porties die ze serveren en dat supermarkten kleinere verpakkingen

gaan gebruiken en bijvoorbeeld minder zout. Voedsel is een bron van verwarring, wat betreft gezondheid en milieu. Heel veel mensen weten niet wat ze moeten doen. Of het bijvoorbeeld wel of niet verantwoord is tomaten uit de Nederlandse kassen te kopen of hamburgers te eten. Ik ben bezig met een nieuw boek dat meer gericht zal zijn op het grote publiek. Daarin wil ik mijn ideeën over landbouw en voedsel in verband brengen met grotere vraagstukken, zoals klimaat en eerlijke handel.'

De komende decennia zal de bevolkingsgroei zich gestaag voortzetten. Zal het dan lukken om voor iedereen nog voldoende voedsel te produceren?

'De afgelopen vijftig jaar is de wereldbevolking ruim verdubbeld en het aantal calorieën per hoofd met een kwart toegenomen. We zijn erin geslaagd om die groei op te vangen. Dat zal ons ook in de toekomst lukken, zelfs met de huidige technieken en het bestaande landbouwareaal in de wereld. Veel van de honger is een kwestie van armoede en niet van productiepotentieel. Bovendien kunnen we de productie per hectare nog fors verhogen. Dan moeten we wel op de juiste manier met kunstmest en water omgaan en goed zaaigoed gebruiken. Verder moeten we de bewerking, het transport, de opslag en het bewaren van voedsel zorgvuldiger doen. Als dat niet goed gebeurt, gaat er veel voedsel verloren. In sommige landen is dat verlies maar liefst veertig procent.'

Wordt het noodzakelijk gewassen genetisch te modificeren om aan de toekomstige voedselvraag te kunnen voldoen?

'Dat denk ik niet. Wel kunnen we die techniek gebruiken om specifieke problemen op te lossen. Bijvoorbeeld op zoute bodems vlakbij zee groeien de meeste gewassen erg slecht. Het is mogelijk om zouttolerantie in te bouwen uit mangrove, een boomsoort die is aangepast aan zoutgehalten in water en bodem. Ik ben niet tegen genetisch gemodificeerde organismen in het algemeen. Het zal afhangen van een goed en strikt systeem van internationale monitoring, waarbij wordt gelet op zowel de gezondheids- als de milieuaspecten. Daarover moeten nog veel internationale afspraken komen.'